

大口れんこん

生産地：明治 22 年 3 月 31 日における行政区画名としての新潟県南蒲原郡大口村、池之島村、押切新田、思川新田、大曲戸村、大曲戸新田、灰島新田、中興野、坪根村（現新潟県長岡市中之島上通地区）

登録団体：大口れんこん生産組合



農林水産大臣登録第109号



特性

厳しい出荷基準により、傷みがなく、穴に一切泥が入っていないれんこんを出荷しており、調理しても白い果肉の黒紫色化が起こりにくい。

果肉の白さや、食感がシャキシャキとして歯ごたえがあり、甘み・旨味・風味を感じられる点が評価され、産地指定での注文が増加している。

地域との結び付き

れんこんは高温性植物で、経済栽培限界は、茨城県、栃木県以南と言われるが、生産地区は古くからガス田や温泉開発が行われており、地下水温が市内平均より高めなため、その地下水を利用することで、れんこん栽培が可能となっている。